

# Kosakenbrot

## Zutaten für ein 750g Brot

### Sauerteig

- 170g Roggenvollkornmehl
- 170g Wasser
- 30g Roggen-ASG

Alles verrühren und für 15-18h reifen lassen.

### Quellstück

- 130g Roggenschrot, mittel
- 130g Wasser

Schrot mit dem Wasser übergießen und für 15-18h quellen lassen.

### Kochstück

- 50g Roggenkörner
- 75g Wasser

In einem Topf die Roggenkörner mit dem Wasser zum Kochen bringen und so lange kochen, bis das Wasser verdampft ist.

### Hauptteig

- Sauerteig (350g)
- Quellstück
- Kochstück
- 165g Roggenmehl Type 1150
- 40g Wasser
- 10g Salz
- 8g Hefe

Alle Zutaten verkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig rund, dann lang formen und in eine gefettete kleine Kastenform legen. Für 60 Minuten ruhen lassen.

Bei 250° für 15 Minuten backen, dann bei 180° 25 Minuten backen. Aus der Form nehmen und weitere 10 Minuten backen.